

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 132. Suppe von Kapaunen mit gefüllten Zwiebeln.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

nes Kraut, als Zellern, Borree und Petersillie daran gethan, und damit gekocht, denn nimmt man etwas Laktuf und Petersillie, solches rein gemacht, wohl gewaschen, ein wenig durchgehackt, und denn mit einigen grünen Erbsen in einen großen Mörser gethan und gestochen, auch ein paar hart gekochte Eyer, ein paar nach Reg. 4. geweichte Stücken Weißbrodt oder Rundstücke, alles zusammen wohl klein gekloffen, denn thut man ein Stückchen Butter in eine Casseroll, und läßt sie heiß werden, und ein paar Löffel voll Mehl dazu gethan, und auf dem Feuer ein wenig gerührt, und denn die gestochenen Kräuter auch dazu gethan, und zusammen etwas durchschwizen lassen, denn gute klare Suppe darauf, damit durchgekocht, und denn durch einen Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, so bekommt man eine schöne grüne Coullige, denn einige junge grüne Erbsen besonders nach Reg. 93. gekocht, und zu der durchgestrichenen Suppe gethan, und also gegen das Feuer gestellt, daß es kochend heiß bleibt, denn einige geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Suppe, nach Reg. 113. mitonniret, und denn die Gans, oder was man hat, auch eingelegt, und die grüne Erbsen-Coullige darüber gegeben, so hat man eine schöne Suppe.

Regula 132.

Suppe von Kapaunen mit gefüllten Zwiebeln.

Man kocht eine gute kräftige Suppe mit 1 oder 2 Kapaunen, einigen Stücken Kalbfleisch und Kräutern, denn macht man viel Zwiebeln rein,

die großen weißen sind dazu am besten, dieselben in Wasser ein paar mal aufkochen lassen, denn kann man ohngefähr die Hälfte herausdrücken, daß durch eine jede Zwiebel ein rundes Loch kommt, und denn solches mit Farce wieder voll gestopft, denn macht man ein wenig gelbbraun Mehl, und thut die Zwiebeln darein, mit ein wenig Suppe darauf und läßt sie langsam gar kochen, wenn man denn anrichtet, so setzt man die Zwiebeln auf den Rand der Schüssel herum, es sieht gut aus, und schmeckt auch gut, wer gerne Zwiebeln vermag, der kann auch die Zwiebelsuppe mit zu der Kapauensuppe gießen, ist auch recht gut, man kann auch die Zwiebeln ungefüllt also machen.

Regula 133.

Suppe von Berghahn mit braunem Kohl und Bauchspeck.

Man nimmt einen gebratenen oder rohen Berghahn, wie man ihn hat, und umwindet ihn mit einem Bindfaden, damit er nicht im Kochen von einander fällt, denn auch ein Stück geräuchertes Bauchspeck, so nicht alt und galstrig ist, solches ein wenig gekocht, und denn rein und sauber abgeschrappt und gepuht, denn nimmt man braunen Kohl, und macht alle große grobe Blätter rundherum ab, und denn so bricht man den rechten frauen Herzpoll mit dem mürben Stengel heraus, so viel man benöthiget ist, solches wohl gewaschen, in kochend Wasser gethan und ein wenig kochen lassen, daß das Grashafte heraus geht, denn auf einen Durchschlag gethan, das Masse rein aus.